

**CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM**  
**Độc lập - Tự do - Hạnh phúc**

-----

**BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM**

Số: 22/UPVN/2021

**I. THÔNG TIN VỀ TỔ CHỨC, CÁ NHÂN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM**

**Tên tổ chức, cá nhân: CÔNG TY TNHH UNI-PRESIDENT VIỆT NAM**

Địa chỉ: Số 16-18-20, đường ĐT 743, KCN Sóng Thần 2, phường Dĩ An, thành phố Dĩ An, tỉnh Bình Dương, Việt Nam.

Điện thoại: (84-274) 3790811

Fax: (84-274) 3790810

Website: [www.uni-president.com.vn](http://www.uni-president.com.vn)

Mã số doanh nghiệp: 3700306630

Số Giấy chứng nhận ISO 22000:2018: IND.20.4024/FM/U - Ngày cấp: 01/12/2020 - Nơi cấp: Tổ chức chứng nhận Bureau Veritas.

**II. THÔNG TIN VỀ SẢN PHẨM**

**1. TÊN SẢN PHẨM: TIÊU NHỊ SPAGHETTI – BÒ SỐT CHUA CAY**

**2. THÀNH PHẦN:**

**Vất mì:** bột mì, dầu thực vật, tinh bột khoai mì, bột nếp, tinh bột khoai tây, muối, chất tạo xốp (500(i)), chiết xuất nấm men, chất làm dày (451(i), 452(i), 415, 424), chất chống oxy hóa (307b, 319, 320, 330), chiết xuất quả dành dành, chất tạo màu riboflavin tự nhiên.

**Các gói gia vị:** hành tây, dầu thực vật, cà chua cô đặc (50 g/kg), tương ớt (38 g/kg), đường, nước tương, nước, cà chua tươi, chất điều vị (621, 627, 631, 364(ii)), muối, rau sấy (cà rốt, hành lá), thịt bò (3,7 g/kg), bột ớt, dịch chiết thịt bò (1,8 g/kg), chất làm dày (1422), chất điều chỉnh độ acid (330, 270), chất bảo quản (202), chất tạo màu paprika oleoresin tự nhiên, chất tạo ngọt acesulfame potassium tổng hợp.

Sản phẩm chứa các nguyên liệu có nguồn gốc từ lúa mì, đậu nành.

**3. THỜI HẠN SỬ DỤNG SẢN PHẨM:** 6 tháng kể từ ngày sản xuất, hạn sử dụng ghi trên bao bì.

**4. QUY CÁCH ĐÓNG GÓI VÀ CHẤT LIỆU BAO BÌ:**



- Chất liệu bao bì:
  - + Tô: Giấy/PE
  - + Nắp: PP
  - + Thùng: giấy cartonBao bì đạt chất lượng trong thực phẩm
- Quy cách đóng gói:  
Khối lượng tịnh của một tô mì (gồm vắt mì và các gói gia vị): 105 g
- Quy cách bao gói: Thùng 12 tô \* 105 g

**III. MẪU NHÃN SẢN PHẨM:** Theo nhãn sản phẩm đính kèm.

#### **IV. YÊU CẦU VỀ AN TOÀN THỰC PHẨM**

Đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo:

- TCVN 7879:2008, CODEX STAN 249:2006 Sản phẩm ngũ cốc dạng sợi ăn liền.
- Quyết định số 46/2007/BYT về việc quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm.
- QCVN 8-1:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm.
- QCVN 8-2:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm.
- Thông tư số 24/2019/TT-BYT quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm.

Chúng tôi xin cam kết thực hiện đầy đủ các quy định của pháp luật về an toàn thực phẩm và hoàn toàn chịu trách nhiệm về tính pháp lý của hồ sơ công bố và chất lượng, an toàn thực phẩm đối với sản phẩm đã công bố.

Bình Dương, ngày 08 tháng 02 năm 2021

**ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN**

**TỔNG GIÁM ĐỐC**



CHEN I SHEN



# BẢN THÔNG TIN CHI TIẾT VỀ SẢN PHẨM

## NHÀ SẢN XUẤT TỰ CÔNG BỐ

CÔNG TY TNHH UNI-PRESIDENT VN	MÌ TỜ	Số: 22/UPVN/2021
	TIÊU NHỊ SPAGHETTI – BÒ SỐT CHUA CAY (105 G)	

• **YÊU CẦU KỸ THUẬT:**

1. **CÁC CHỈ TIÊU CẢM QUAN:** Theo TCVN 7879:2008, Codex Stan 249:2006

STT	TÊN CHỈ TIÊU	MỨC YÊU CẦU
1	Trạng thái	Dạng khối hoặc có hình dạng xác định, đồng đều và phù hợp với từng loại bao bì, không vụn nát, không có vật lạ. Sau khi ngâm trong nước sôi theo hướng dẫn của nhà sản xuất thì sợi mì không bị đứt, nát, không dính.
2	Màu sắc	Đồng nhất, đặc trưng cho từng loại sản phẩm, không bị cháy, hai mặt ít có sự khác biệt.
3	Mùi vị	Đặc trưng cho từng loại sản phẩm, ăn không thấy sống, không có mùi vị lạ như mốc, khét, vị chất...

Yêu cầu ngoại quan đối với gói gia vị: phải kín, khô và sạch.

Sản phẩm không được chứa tạp chất lạ.

2. **CÁC CHỈ TIÊU CHẤT LƯỢNG CHỦ YẾU:**

STT	TÊN CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ TÍNH	MỨC CÔNG BỐ	TIÊU CHUẨN
1	Độ ẩm của vắt mì	%	$\leq 10.0$	TCVN 7879:2008, Codex Stan 249:2006
2	Chỉ số acid của vắt mì	mg KOH/g	$\leq 2.0$	
3	Calories	kcal/tô	$\geq 350$	Tự công bố
4	Total Fat	g/tô	$\leq 25$	
5	Total Carbohydrate	g/tô	$\geq 40$	
6	Protein	g/tô	$\leq 15$	





**3. CÁC CHỈ TIÊU VI SINH VẬT:** Áp dụng theo quy định an toàn thực phẩm (Quyết Định số 46/2007/QĐ-BYT ngày 19 tháng 12 năm 2007) về quy định giới hạn cho phép vi sinh vật trong ngũ cốc và sản phẩm ngũ cốc.

STT	TÊN CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ TÍNH	MỨC CÔNG BỐ
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	$\leq 10^4$
2	Coliforms	CFU/g	$\leq 10$
3	Escherichia Coli	MPN/g	$\leq 3$
4	Staphylococcus Aureus	CFU/g	$\leq 10$
5	Clostridium Perfringens	CFU/g	$\leq 10$
6	Bacillus Cereus	CFU/g	$\leq 10$
7	Tổng số bào tử nấm men, nấm mốc	CFU/g	$\leq 10^2$

**4. HÀM LƯỢNG KIM LOẠI NẶNG:** Áp dụng theo quy chuẩn kỹ thuật QCVN 8-2:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm (nhóm sản phẩm ngũ cốc), ban hành kèm theo thông tư số 02/2011/TT-BYT ngày 13 tháng 01 năm 2011 của Bộ Trưởng Bộ Y Tế.

STT	TÊN CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ TÍNH	MỨC CÔNG BỐ
1	Chì (Pb)	mg/kg	$\leq 0.2$
2	Cadmium (Cd)	mg/kg	$\leq 0.1$

**5. HÀM LƯỢNG ĐỘC TỐ VI NẤM:** Áp dụng theo quy chuẩn kỹ thuật QCVN 8-1:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm (nhóm sản phẩm ngũ cốc), ban hành kèm theo thông tư số 02/2011/TT-BYT ngày 13 tháng 01 năm 2011 của Bộ Trưởng Bộ Y Tế.

STT	TÊN CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ TÍNH	MỨC CÔNG BỐ
1	Aflatoxin B1	$\mu\text{g}/\text{kg}$	$\leq 2$
2	Aflatoxin tổng số	$\mu\text{g}/\text{kg}$	$\leq 4$
3	Ochratoxin A	$\mu\text{g}/\text{kg}$	$\leq 3$
4	Deoxynivalenol	$\mu\text{g}/\text{kg}$	$\leq 750$

Bình Dương, ngày 08 tháng 02 năm 2021

**ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN**  
**TỔNG GIÁM ĐỐC**



CHEN I SHEN

## TEST REPORT BÁO CÁO THỬ NGHIỆM

Report No./ Số báo cáo:

20-350989-A

Revision: 00

Company/ Công ty:

CÔNG TY TNHH UNI-PRESIDENT VIỆT NAM

Address/ Địa chỉ:

Số 16-18-20, Đường ĐT 743, Khu công nghiệp Sóng Thần 2, Phường Dĩ An, Thành phố Dĩ An, Tỉnh Bình Dương, Việt Nam

Report Issued: 24-Dec-2020

BVAQ Reference: 20-350989

Sample(s) Received: 18-Dec-2020

Ngày phát hành báo cáo

Tham chiếu BVAQ

Ngày nhận mẫu

Testing Period/ Thời gian phân tích: 18-Dec-2020 to 24-Dec-2020

### Results - Kết quả

The testing results are valid on the sample(s) as received/ Kết quả phân tích chỉ có giá trị trên mẫu kiểm nhận được.

Customer Sample Name/ Tên mẫu: **Tiểu Nhị Spaghetti – Bò Sốt Chua Cay**

Lab ID: 20-350989-1A

Sample Description/ Mô tả mẫu: Sample in plastic box/ Mẫu đựng trong hộp nhựa

Sample Condition/ Tình trạng mẫu: Acceptable/ Chấp nhận

Test Chỉ tiêu	Result Kết quả	Unit Đơn vị	Method Phương pháp phân tích
Tổng vi sinh vật hiếu khí (30°C) (Total Plate Count (30°C))	<40	cfu/g	ISO 4833-1:2013 (TCVN 4884-1: 2015)
Presumptive Bacillus cereus	<10	cfu/g	ISO 7932:2004 (TCVN 4992:2005)
Clostridium perfringens	<10	cfu/g	ISO 7937:2004 (TCVN 4991:2005)
Coliform	<10	cfu/g	ISO 4832:2006 (TCVN 6848:2007)
Escherichia coli	0	MPN/g	ISO 7251:2005 (TCVN 6846:2007)
Staphylococcus aureus	<10	cfu/g	AOAC 975.55
Nấm men & nấm mốc (Yeasts and Moulds) *	<10	cfu/g	ISO 21527-2:2008 (TCVN 8275-2:2010)

Remark/ Ghi chú: Nil/ Không

BUREAU VERITAS VIETNAM LTD



TRAN NGOC HOA  
TESTING MANAGER

## TEST REPORT BÁO CÁO THỬ NGHIỆM

Report No./ Số báo cáo:

20-350989-B

Revision: 00

Company/ Công ty:

CÔNG TY TNHH UNI-PRESIDENT VIỆT NAM

Address/ Địa chỉ:

Số 16-18-20, Đường ĐT 743, Khu công nghiệp Sóng Thần 2, Phường Dĩ An, Thành phố Dĩ An, Tỉnh Bình Dương, Việt Nam

Report Issued: 24-Dec-2020

BVAQ Reference: 20-350989

Sample(s) Received: 18-Dec-2020

Ngày phát hành báo cáo

Tham chiếu BVAQ

Ngày nhận mẫu

Testing Period/ Thời gian phân tích: 18-Dec-2020 to 24-Dec-2020

### Results - Kết quả

The testing results are valid on the sample(s) as received/ Kết quả phân tích chỉ có giá trị trên mẫu kiểm nhận được.

Customer Sample Name/ Tên mẫu: **Tiểu Nhị Spaghetti – Bò Sốt Chua Cay**

Lab ID: 20-350989-1B

Sample Description/ Mô tả mẫu: Sample in plastic box/ Mẫu đựng trong hộp nhựa

Sample Condition/ Tình trạng mẫu: Acceptable/ Chấp nhận

Test Chỉ tiêu	Result Kết quả	Unit Đơn vị	Method Phương pháp phân tích
Deoxynivalenol (DON) *	Not Detected/Không phát hiện (MDL=30)	µg/kg	FLAB-FA-MTHD-025
Ochratoxin A	Not Detected/Không phát hiện (MDL=0.1)	µg/kg	FLAB-FA-MTHD-010
Aflatoxin B1	Not Detected/Không phát hiện (MDL=0.2)	µg/kg	FLAB-FA-MTHD-009
Total of Aflatoxin content	Not Detected/Không phát hiện (MDL=0.2)	µg/kg	FLAB-FA-MTHD-009

Remark/ Ghi chú: Nil/ Không

BUREAU VERITAS VIETNAM LTD



TRẦN NGỌC HOA  
TESTING MANAGER



## TEST REPORT BÁO CÁO THỬ NGHIỆM

Report No./ Số báo cáo:

20-350989-C

Revision: 00

Company/ Công ty:

CÔNG TY TNHH UNI-PRESIDENT VIỆT NAM

Address/ Địa chỉ:

Số 16-18-20, Đường ĐT 743, Khu công nghiệp Sóng Thần 2, Phường Dĩ An, Thành phố Dĩ An, Tỉnh Bình Dương, Việt Nam

Report Issued: 24-Dec-2020

BVAQ Reference: 20-350989

Sample(s) Received: 18-Dec-2020

Ngày phát hành báo cáo

Tham chiếu BVAQ

Ngày nhận mẫu

Testing Period/ Thời gian phân tích: 18-Dec-2020 to 24-Dec-2020

### Results - Kết quả

The testing results are valid on the sample(s) as received/ Kết quả phân tích chỉ có giá trị trên mẫu kiểm nhận được.

Customer Sample Name/ Tên mẫu: **Tiểu Nhị Spaghetti – Bò Sốt Chua Cay**

Lab ID: 20-350989-1C

Sample Description/ Mô tả mẫu: Sample in plastic box/ Mẫu đựng trong hộp nhựa

Sample Condition/ Tình trạng mẫu: Acceptable/ Chấp nhận

Test Chỉ tiêu	Result Kết quả	Unit Đơn vị	Method Phương pháp phân tích
Chỉ số axit (Acid Value (AV))	Not Detected/Không phát hiện (MDL=0.2)	mg KOH/g	TCVN 6127: 2010
Năng lượng (Calories)	416	kcal/100 g	Calculated Value (FAO, Food & Nutrition P. 77, US FDA 21 CFR 101.9)
Carbohydrate	53.5	%	Calculated Value (FAO, Food & Nutrition P. 77, US FDA 21 CFR 101.9)
Âm ướt mì (Moisture)	2.87	%	FLAB-FC-MTHD-014 (Ref. AOAC 950.46, Fao Food and Nutrition 14/7)
Đạm (Protein)	7.78	%	FLAB-FC-MTHD-020 (Ref. AOAC 2001.11, Fao Food and Nutrition 14/7)
Bêo (Fat)	19.0	%	FLAB-FC-MTHD-018 (Ref. AOAC 920.39; Fao food and nutrition 14/7)

Remark/ Ghi chú: Nil/ Không  
BUREAU VERITAS VIETNAM LTD



TRAN NGOC HOA  
TESTING MANAGER

## TEST REPORT BÁO CÁO THỬ NGHIỆM

Report No./ Số báo cáo:

20-350989-D

Revision: 00

Company/ Công ty:

CÔNG TY TNHH UNI-PRESIDENT VIỆT NAM

Address/ Địa chỉ:

Số 16-18-20, Đường ĐT 743, Khu công nghiệp Sóng Thần 2, Phường Dĩ An, Thành phố Dĩ An, Tỉnh Bình Dương, Việt Nam

Report Issued: 24-Dec-2020

BVAQ Reference: 20-350989

Sample(s) Received: 18-Dec-2020

Ngày phát hành báo cáo

Tham chiếu BVAQ

Ngày nhận mẫu

Testing Period/ Thời gian phân tích: 18-Dec-2020 to 24-Dec-2020

### Results - Kết quả

The testing results are valid on the sample(s) as received/ Kết quả phân tích chỉ có giá trị trên mẫu kiểm nhận được.

Customer Sample Name/ Tên mẫu: **Tiểu Nhị Spaghetti – Bò Sốt Chua Cay**

Lab ID: 20-350989-1D

Sample Description/ Mô tả mẫu: Sample in plastic box/ Mẫu đựng trong hộp nhựa

Sample Condition/ Tình trạng mẫu: Acceptable/ Chấp nhận

Test Chi tiêu	Result Kết quả	Unit Đơn vị	Method Phương pháp phân tích
Chì (Lead (Pb))	Not Detected/Không phát hiện (MDL=0.05)	mg/kg	FLAB-FC-MTHD-030 (Ref. AOAC 2013.06)
Cadimi (Cadmium (Cd))	Not Detected/Không phát hiện (MDL=0.05)	mg/kg	FLAB-FC-MTHD-030 (Ref. AOAC 2013.06)

Remark/ Ghi chú: Nil/ Không

BUREAU VERITAS VIETNAM LTD

TRAN NGOC HOA  
TESTING MANAGER





# Tiểu Nhi Spaghetti

Mỳ Ý  
trộn khô

DRIED MIXED NOODLE

BÒ SỐT CHUA CAY

Ùp 4 phút  
SET 4 MINUTES

Hình ảnh trên bao bì chỉ có tính  
minh họa cho sản phẩm



Khối lượng tịnh: 105 g





ung:

2



Chế khoảng 400 ml nước sôi vào và khuấy kỹ trong 4 phút.

3



Chất bỏ hết nước trong tô qua các lỗ chất nước trên nắp.

4



Món này cho hết gói sốt vào, trộn đều, ta có được một tô mì tuyệt hảo.

dầu thực vật, tinh bột khoai mì, bột nếp, tinh bột hạt tạo xốp (500(i)), chiết xuất nấm men, chất làm nở (415, 424), chất chống oxy hóa (307b, 319, 320), axit béo bão hòa, chất tạo màu riboflavin tự nhiên, đường, nước tương, nước, cà chua (50 g/kg), ớt, ớt, dịch chiết thịt bò (1,8 g/kg), chất làm dày (631, 364(ii)), muối, rau sấy (cà rốt, hành lá), thịt oleoresin tự nhiên, chất tạo ngọt acesulfame K, nguyên liệu có nguồn gốc từ lúa mì, đậu nành.

# TIỂU NHỊ Spaghetti

## BÒ SỐT CHUA CAY



Chỉ 4 phút

Khối lượng tịnh: 105 g  
Hình ảnh trên bao bì chỉ mang tính chất minh họa cho sản phẩm



Mỳ Ý  
Điện kho



# Spaghetti

## BÒ SỐT CHUA CAY

Mỳ Ý  
Điện kho



Khối lượng tịnh:  
Hình ảnh trên bao bì chỉ mang tính chất minh họa cho sản phẩm

Giá trị dinh dưỡng trung bình  
có trong 1 tô (105 g)

Carbohydrate:	437 kcal
Chất đạm/ Protein:	56,2 g
Chất béo/ Fat:	8,2 g
	20 g

Hướng dẫn bảo quản:  
bảo quản ở nhiệt độ thường, tránh tiếp xúc trực tiếp với ánh sáng mặt trời. Tránh tiếp xúc với hóa chất hoặc vật phẩm nặng mùi.

Thông tin cảnh báo: nên sử dụng ngay sau khi mở bao bì, không sử dụng sản phẩm đã qua hạn sử dụng.

CÔNG TY TNHH UNI-PRESIDENT VIETNAM CO., LTD.  
Số 16-18-20 Đường ĐT743, KCN Sóng Dương, Việt Nam.  
ĐT: (84 274) 3790811 / Fax: (84 274) 3790810  
Website: www.uni-president.com.vn

Số tự công bố: 22/UPVN/2021



8 936000 8 20183  
Hệ thống quản lý thông tin thực phẩm của Việt Nam (VQCS) 2200052018

Từ Văn Khoa  
Đường Nguyễn Huệ  
Số 100, Quận 1, TP. HCM

Ngày sản xuất (NSX): (xem dưới đây to)  
Hạn sử dụng (HSD): (xem dưới đây to)  
Hình ảnh trên bao bì chỉ mang tính chất minh họa cho sản phẩm.

Phượng